

M E N U

<i>Menu gourmand : Entrée + Plat + Dessert.....</i>	<i>33€</i>
<i>Menu friand : Entrée + Plat ou Plat + Dessert</i>	<i>25€</i>
<i>Plat unique.....</i>	<i>19€</i>
<i>Menu enfant.....</i>	<i>10€</i>

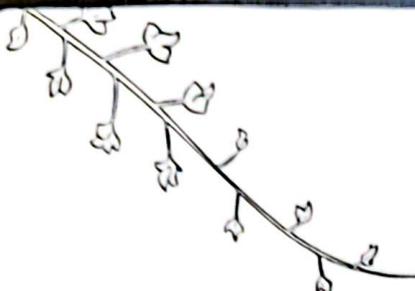
*Merci de nous spécifier toute allergie alimentaire,
le tableau des allergènes est disponible sur demande*

P l a n c h e s

Planche charcuterie.....10€
Serrano, chorizo ibérique, rosette, lomo

Planche fromage.....10€
Brebis, Bleu des Basques, Tomme des Pyrénées, St Nectaire

Planche mixte.....12€
Charcuteries et fromages



Entrées

- *Ballottine de Foie Gras mi-cuit*
comptée de Granny Smith.

+5€

- *Crème de potimarron vitaminée à l'huile de truffe*
éclats de noisettes torréfiées, chips de jambon de Bayonne.

- *Salade landaise façon "Lou Caçairot"*
foie gras mi-cuit, gésiers de canard confits maison, magret de canard fumé
maison, jambon de pays, pignons de pins torréfiés.

- *Côtes de saumon fumés maison*
blinis toastés, crème wasabi.

V i a n d e s

- *Suprême de pintade farci aux langoustines*
crème de carcasses rôties.

- *Pièce du boucher du moment (nous consulter)*
sauce bordelaise.

- *Magret (+5€) ou demi magret de canard de "La ferme de Jean Sarthe"*
cuit basse température
sauce aux cèpes.



Toutes nos viandes sont d'origine française et sont garnies de Lentins de chêne, minis légumes et pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard puis fumées au bois de hêtre.



P o i s s o n s

- *Fricassée de chipirons au lomo "Embuchado" sur sa piperade*
- *Tournedos de lotte rôti au lard fumé*
beurre à la vanille Bourbon, écrasé de panats confit.



D e s s e r t s

- *Déclinaison autour de la poire*
financier aux poires, poire pochée puis caramélisée à la cassonade, sorbet poire.
- *Assiette de fromages du Sud-Ouest*
(Ossau Iraty, bleu des Basques, Tomme de vache), confiture de cerises noires.
- *Fondant au chocolat sur son croustillant feuillantine chocolat blanc*
crème anglaise à l'armagnac.
- *Baba au rhum et sirop exotique*
crème fouettée à la vanille bourbon.
- *2 boules de glaces ou sorbets artisanaux "un bain au chocolat" à Dax*
sorbets : citron, framboise, passion.
glaces : vanille, caramel au beurre salé, rhum raisin, pruneaux armagnac, à la
madeleine "Cazelle" de Dax.

M e n u e n f a n t ✨ 12 ans

- *Entrée*
crudités ou serrano ou pâté basque.
- *Plat*
pièce de boeuf ou filet de poisson avec pâtes ou pommes sautées.
- *Dessert*
2 boules de glace ou salade de fruits frais.

*...Il décida alors de cuisiner tous les produits de sa belle région des Landes pour en faire de beaux
et savoureux plats. C'est alors que naissait une nouvelle vocation...*